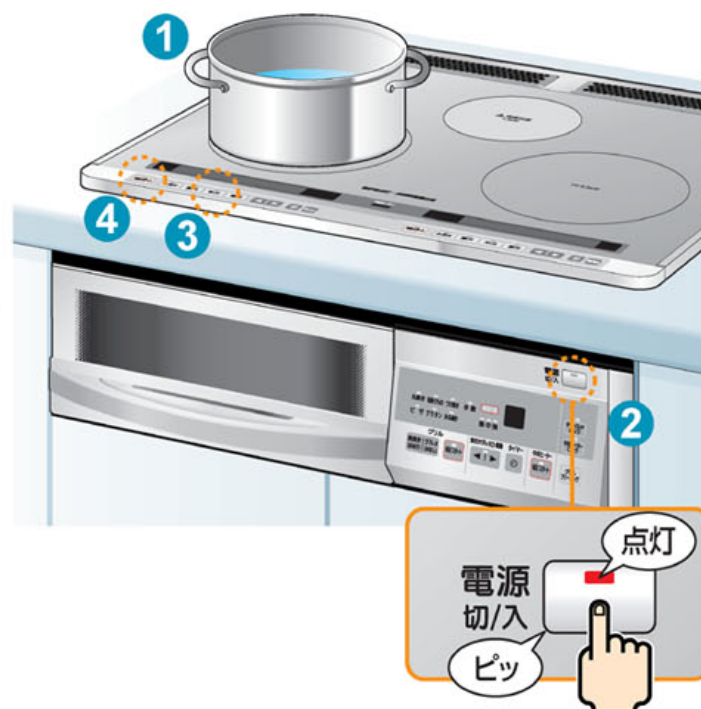
使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

お手持ちの鍋の確認のしかた

左ヒーターで確認する場合

1. 水(200mL程度)を入れ、左ヒーターの中央に置く。
2. 電源 切/入 を入れる。
   - 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
   - 電源ランプが点灯します。
3. 火力キーの 中火 キーを押す。
4. 上面操作部の 切/スタート キーを押す。

使える鍋

○ 火力バーが点灯します。
(通電を開始)

使えない鍋

× 火力バーが交互に点灯します。

※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

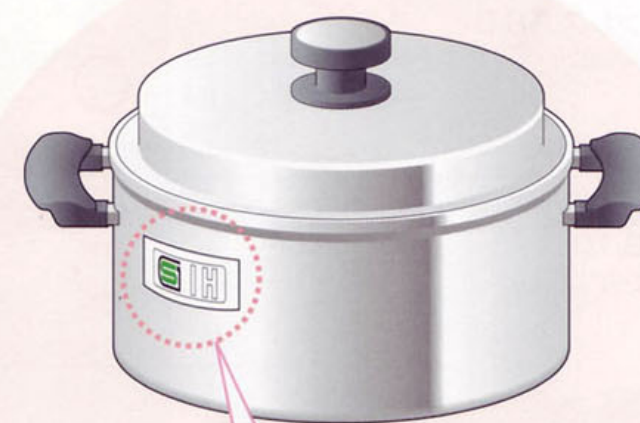
確認後はヒーターの通電を停止し、電源 切/入 を押して電源を切る。

鍋についてのご注意

※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ・形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸(そりや脚)がある鍋は使えない場合があります。(トッププレートの変色・破損の原因になります。)(14ページ)
※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。
※同じ火力でも(同じ鍋使用)左・右のヒーターで火力が異なることがあります。
※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音(ジー音・カチカチ音)が発生する場合があります。
これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。
※左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってから使用してください。

市販の鍋を購入するとき

鉄・ステンレス・多層鍋の場合

- 財団法人 製品安全協会の S IH S CH·IH マークのある鍋をおすすめします。
  (鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)
- 鍋底が平らで直径が12〜26cmのもの。

自動調理(湯わかし)で使える鍋について

自動調理(湯わかし)には、必ず S IH S CH·IH 付きの鍋でつぎのものを使用してください。

※下記以外の鍋を使用すると、自動調理(湯わかし)が正しくできません。

○自動湯わかし
- 鍋底の径が15〜23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚)1mm以下)

◎自動湯わかし推奨ケトル
品名：ケトル
型式：106346※
希望小売価格：10,500円
(税抜10,000円)
2007年4月現在

※お買い上げ販売店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

揚げものに使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。
  (鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g〜800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

使える鍋について（つづき）

鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

ご注意 ●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。
（トッププレートを破損する原因）

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の S IH S CH·IH マークのある鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

鍋の材質・種類			左・右ヒーター（IHヒーター）	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	○
ステンレス	磁性ステンレス 18-0 （磁石がつくもの）		○	○
	非磁性ステンレス 18-8、18-10 （磁石がつかないもの）	• 鍋底の厚さ 1.0mm以下	○	○
		• 鍋底の厚さ 1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります	○
多層鍋	• 間に鉄をはさんでいるもの • 底が18-0ステンレスのもの （鍋底に磁石がつくもの）		○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○
	• 間にアルミや銅をはさんでいるもの		× 加熱できません ※1	○
銅・アルミ・ガラス・陶磁器・土鍋など			× 加熱できません ※2	× 銅・アルミ・超耐熱ガラスの鍋は使えます
直火用魚焼き器	• 底面にホーロー加工したもの		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります	× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります

※1 S IH S CH·IH マークのある鍋は使用できます。
※2「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋などは、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

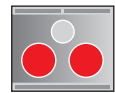
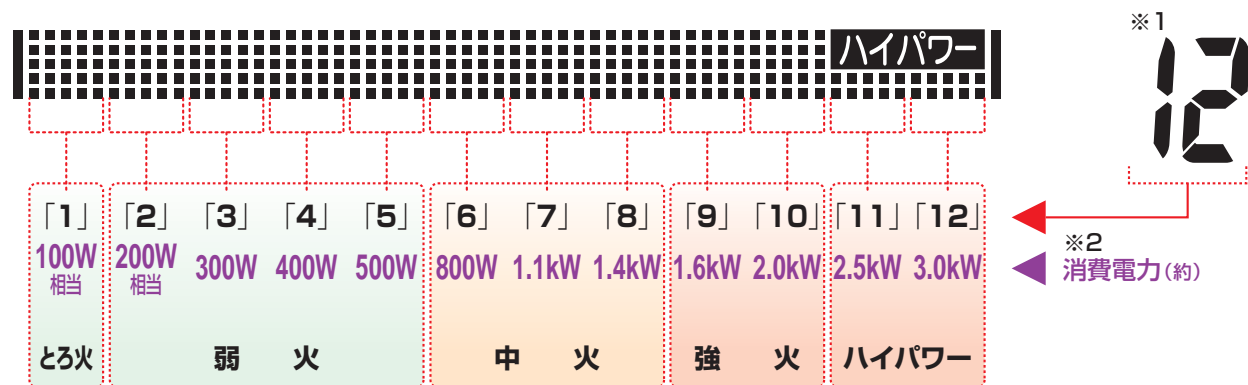
左・右ヒーター（IHヒーター）鍋の形状

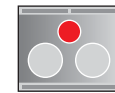
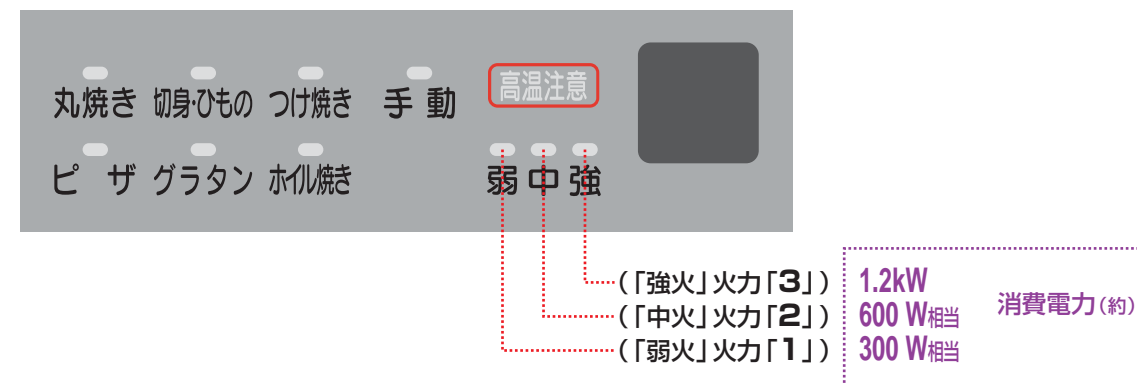
• 鍋底が平らで底の直径が12～26cmのもの（12～26cm）	○
• 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの • 鍋底が丸いもの • 底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの （約3mm以上／約3mm以上／底が丸いもの）	× 使えません

中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）鍋の形状

• 鍋底が平らで底の直径が12～18cmのもの ※打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります。（12～18cm）	○
• 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの • 鍋底が丸いもの • 底の直径が18cmを超えるもの （約3mm以上／約3mm以上／底が丸いもの）	× 使えません

調理をする前に

火力の目安

左・右ヒーター

※1　火力「12」の場合。
※2　消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合。

火力の目安

中央ヒーター

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はやけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

■火力調節について

●火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。
※火力は「1」～「12」まで調節できます。

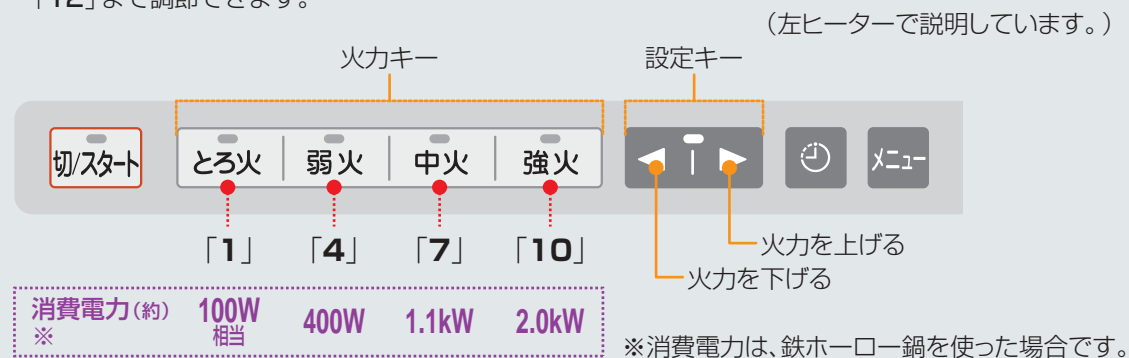
（左ヒーターで説明しています。）

火力キー　設定キー

切/スタート　とろ火　弱火　中火　強火

	「1」	「4」	「7」	「10」
消費電力(約)※	100W相当	400W	1.1kW	2.0kW

火力を上げる
火力を下げる

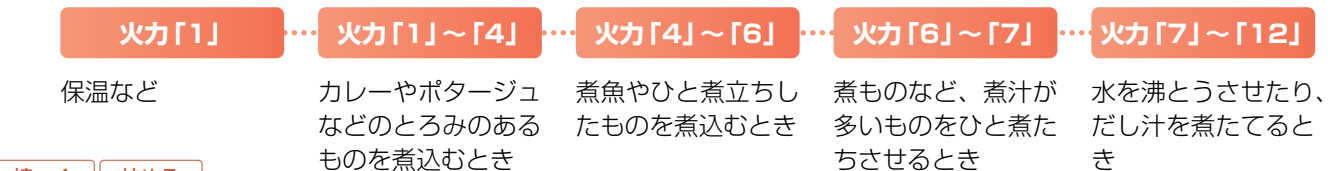
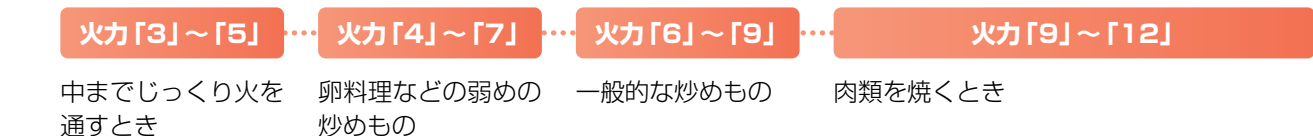
※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

■火力調節時のブザーについて

• 火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。

煮る　蒸す　ゆでる

火力「1」	火力「1」～「4」	火力「4」～「6」	火力「6」～「7」	火力「7」～「12」
保温など	カレーやポタージュなどのとろみのあるものを煮込むとき	煮魚やひと煮立ちしたものを煮込むとき	煮ものなど、煮汁が多いものをひと煮たちさせるとき	水を沸とうさせたり、だし汁を煮たてるとき

焼く　炒める

火力「3」～「5」	火力「4」～「7」	火力「6」～「9」	火力「9」～「12」
中までじっくり火を通すとき	卵料理などの弱めの炒めもの	一般的な炒めもの	肉類を焼くとき

お　願　い

• 『強火』や『ハイパワー』は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがあります。また鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は赤熱する場合がありますので火力を下げて使うことをおすすめします。
• 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
• 調理をするときはそばを離れないでください。
• 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
• みそ汁やカレーのルーなど底に沈殿しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
　※鍋底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
• 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
　※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

お知らせ

●ヒーターは、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。(調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。)
●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。
（『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。
●火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
●火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。

ヒーターの基本的な使いかた

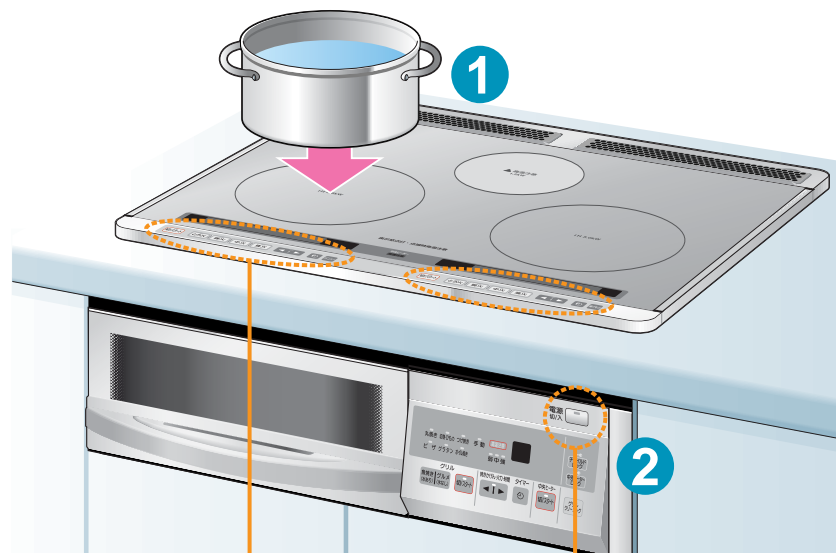
※左ヒーターで説明しています。

左・右ヒーター

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源 切/入 を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

電源 切/入
点灯
ピッ

3 火力キーを押す。

※火力キーの『**とろ火**』、『**弱火**』、『**中火**』、『**強火**』のいずれかを押してください。

4 上面操作部の 切/スタート キーを押す。

※火力キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、火力設定が解除されます。

5 調理が終わったら 切/スタート キーを押す。

- 通電を停止します。

6 使用後は 電源 切/入 を押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示を続けます。

調理タイマーの使いかた（例：30分の調理タイマーをセットする場合）

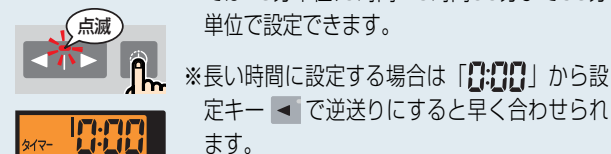
※調理中に設定します。

①タイマーキーを押す

○設定できる時間は

☆『**とろ火**』（火力「**1**」）～『**弱火**』（火力「**2**」～「**5**」）…**9時間55分**

☆『**中火**』（火力「**6**」～「**8**」）～『**ハイパワー**』（火力「**11**」～「**12**」）…**1時間**

◎1分～1時間までは1分単位、1時間～5時間までは10分単位、5時間～9時間55分まで30分単位で設定できます。

※長い時間に設定する場合は「0:00」から設定キー ◀ で逆送りにすると早く合わせられます。

②時間を設定する

○設定キーを押して時間を設定します。

○時間の設定が完了したら、約3秒間たつと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。

○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

点滅
タイマー 0:30
点滅
残り 0:30
スタート

●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。

●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度 タイマーキーを押してください。

<お願い>

- タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

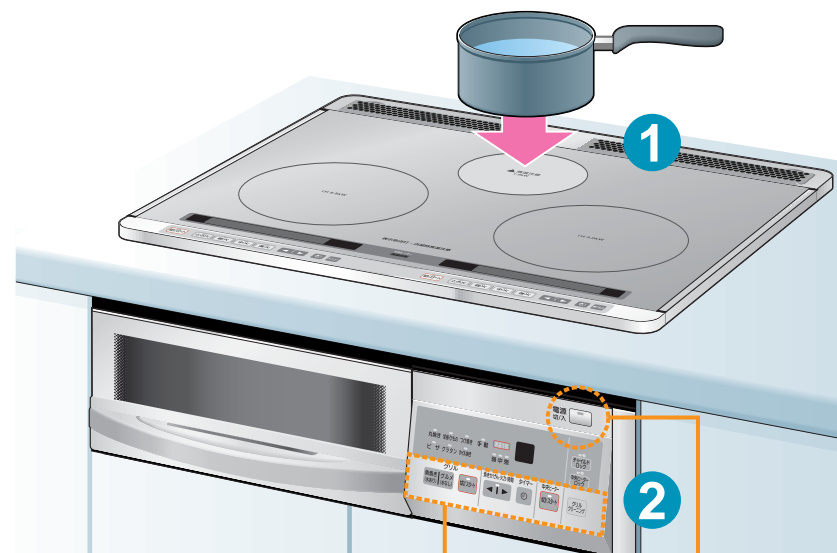
中央ヒーター

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源 切/入 を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

電源 切/入
点灯
ピッ

3 パネル操作部の 切/スタート キーを押す。

4 火力設定キー ▶ を押す。

- 『**強火**』（火力「**3**」）で通電を開始し、中央ヒーター高温注意表示が点灯します。

※ ◀ キーを押しても『**強火**』（火力「**3**」）で通電を開始します。

- ◀ キーまたは ▶ キーを押して火力を調節します。

※ 切/スタート キーを押した後、約30秒以内に ▶ キーを押さないとブザーが鳴り、火力設定が解除されます。

5 調理が終わったら 切/スタート キーを押す。

- 通電を停止します。

6 使用後は 電源 切/入 を押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーター高温注意表示やパネル操作部の「高温注意」が点滅し続けます。

調理タイマーの使いかた（例：中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーをセットする場合）

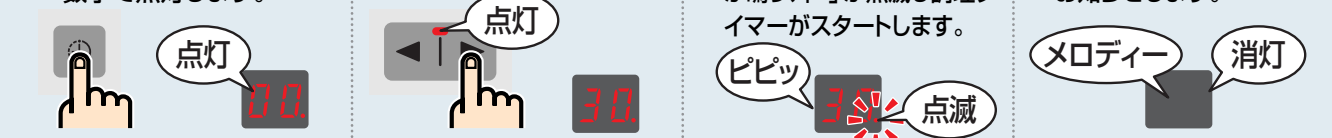
◎最大1時間まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中に タイマーキーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。

②設定キーを押して好みの時間に設定します。

③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。

ピピッ
点滅

④調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 タイマーキーを押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

自動湯わかしの使いかた

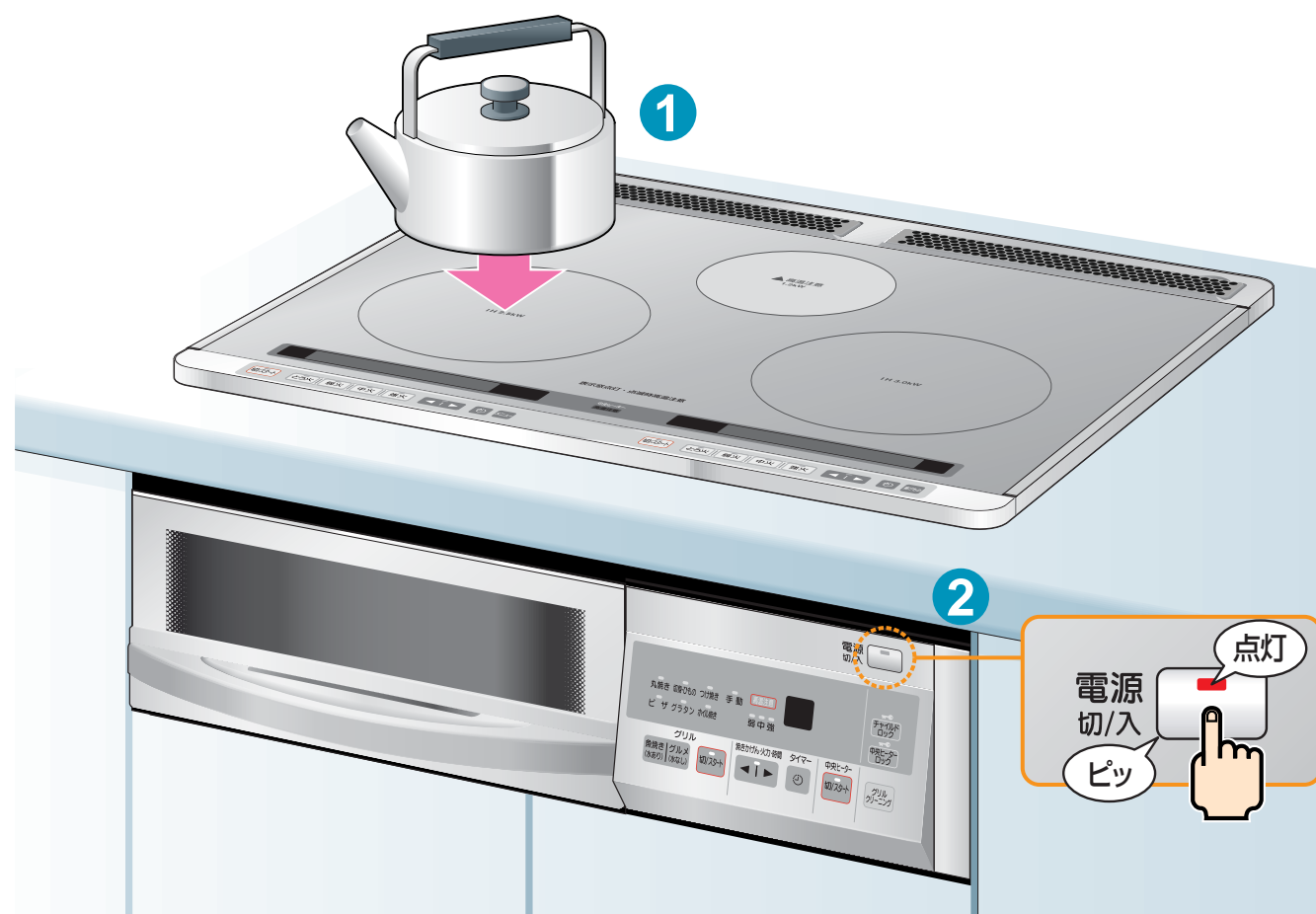
※使える鍋は13ページ

◎自動でお湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

1 やかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。

- 水の量は1L～やかんや鍋の満水量の60%まで（最大2L）。
- 必ずやかんや鍋のふたをしてください。

2 電源切/入 を入れる。

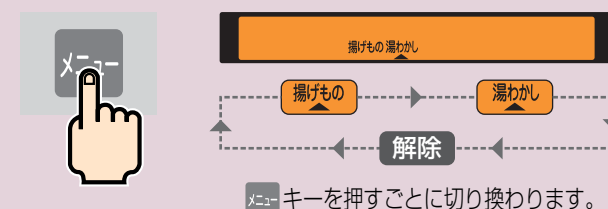
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

お願い

- 水量は必ず1L～2Lの範囲内でわかしてください。
  水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- 常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- 水以外（だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど）をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。

お知らせ

- やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。
- やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーがなったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

3 上面操作部の メニュー キーを押し『湯わかし』を選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

4 上面操作部の ◄ | ► キーを押しお好みの温度を設定する

- 自動湯わかし開始前または開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかしの温度を調節できます。

低め　標準　高め

5 上面操作部の 切/スタート キーを押す

※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、設定が解除されます。

○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし約5分間保温します。
- 保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。

※調理後などでトッププレートが熱い場合（表示窓に「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため、 切/スタート キーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。
火力設定による加熱（18ページ）で行ってください。

6 湯わかしが終わったら 電源切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

左・右ヒーターで揚げる（揚げもの温度コントロールの使いかた）

※左・右ヒーター同時に揚げものはできません。　※調理タイマーは使用できません。

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

1 付属の天ぷら鍋に油約500g（560mL）～約800g（900mL）を入れ、ヒーターの中央に置く。

油量800g　油量500g

※油量500g（560mL）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

2 電源切/入 を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

⚠警告

付属の天ぷら鍋以外を使用しない
火災の原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない。
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
鍋底が変形したものは使わない。
●鍋はヒーターの中央に置いてください。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する。
●油は500g（560mL）未満では調理しない。
（油が過熱され、発火する恐れがあります。）
●油煙が多く出たら電源を切る。

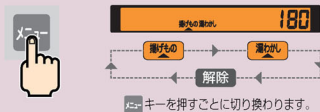
お　願　い

- 付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。
- 次のような使いかたをした場合、揚げもの鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。
  （1）鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
  （2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
  （3）予熱中に油を注ぎ足した場合
  　（3）の場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して揚げもの温度コントロールを終了し、もう一度揚げもの温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。
※再使用油は油煙が出やすくなります。

※左ヒーターで説明しています。

3 上面操作部の メニュー キーを押し『揚げもの』を選ぶ

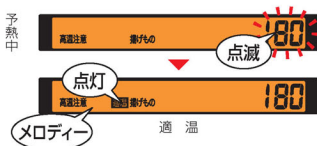
メニューキーを押すごとに切り換わります。

○右ヒーターで揚げもの調理をするときは 揚げもの キーを押してください。

4 上面操作部の ◀ ▶ キーを押しお好みの油温を設定する

○お好みに応じて油温を調節できます。

「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

5 上面操作部の 切/スタート キーを押し適温になったら調理を始める

※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、油温設定が解除されます。

○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「**適温**」を表示します。

6 調理が終わったら上面操作部の 切/スタート キーを押して通電を停止し、電源切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

●「適温」表示まで500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温設定を変えると長くなる場合があります。
●油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。
●ヒーターは切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。